

Herzlich willkommen

im **Gorch-Fock-Haus**! Wir freuen uns sehr, Sie heute als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Seit dem Jahr 1968 ist unser Haus fester Bestandteil der Stadt Wilhelmshaven und des Bundeswehrstandortes. Unser Restaurant ist in der Wattenmeer Region für seine gemütliche Atmosphäre und die leckeren Gerichte bekannt und unsere Räumlichkeiten werden gerne für Familienfeiern, Kompaniefeste oder Firmenveranstaltungen genutzt.

Als Betreuungseinrichtung für Bundeswehrangehörige unter gemeinnütziger Trägerschaft der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung (EAS) halten wir für Soldaten und Zivilbedienstete der Bundeswehr selbstverständlich besondere Angebote bereit:

- regelmäßige Freizeitaktivitäten, die Bundeswehrangehörigen aller Dienstgradgruppen und Konfessionen offen stehen (Termine unter www.EAS-Berlin.de)
- Sonderpreise auf Speisen und Getränke im Restaurant (Vorlage des Truppen- bzw. Dienstausweises **vor der Bestellung**; Aktionsangebote ausgenommen)
- entgeltfreie Nutzung der Kegelbahn
- kostenlose Überlassung von Saal und Tagungsräumen für dienstliche bzw. dienstlich veranlasste Veranstaltungen
- Sonderkonditionen bei Kompanie- / Bordfeste
- Kostenlose Ausleihe von Fahrrädern

Über Ihre Fragen oder Anregungen freuen wir uns jederzeit und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Guten **Appetit!**

Gorch-Fock-Haus

Hinweise für Allergiker: Wir nennen Ihnen gerne die in unseren verwendeten Zutaten enthaltenen Allergene. Dazu halten wir für Sie eine separate Infomappe bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an unsere Servicemitarbeiter. Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst, ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen durch geeignete Maßnahmen dieses Risiko zu minimieren.

Sämtliche Preisangaben verstehen sich in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Suppen

Alle Suppen servieren wir mit frischem Stangenweißbrot!

Krabbensuppe^{1,4,9}

delikate Suppe mit Krabbenfleisch² 7,90 Euro

Wilhelmshavener Fischsüppchen^{2,9,4,3}

mit frischen Gemüsestreifen 6,90 Euro

Salate

Alle Salate servieren wir mit einem Balsamico-Dressing^{1,10}

Salatteller

jahreszeitliche Salatauswahl 5,00 Euro

Salat ‚Neptun‘

mit gegrillten Lachsfilets und Kräuterbutterbaguette 16,50 Euro

Farmersalat

mit gegrillten Putenbruststreifen und Kräuterbutterbaguette 14,90 Euro

Für unsere Salate verwenden wir Eisbergsalat, frische Tomaten⁷, Möhren, Gurken und Zwiebeln.

Für den kleinen Hunger

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln^{2,3,8} mit Ei, Räucherschinken^{2,3,8}
und Gewürzgurke^{2,9} 10,50 Euro

Currywurst^{1,2,3,4,7,9}

mit Pommes frites 8,50 Euro

Vegetarische Gerichte

Camembert

gebackene Camemberts⁹ mit Preiselbeeren^{1,2},
Salatgarnitur^{2,3,7} und Toast^{2,9} 11,50 Euro

Tortellini

mit Ricotta- Spinat Füllung^{4,9}
Kräutersahnesoße^{1,7} und frischem Parmesan^{7,8,9} 10,90 Euro

Gemüseteller

eine Auswahl verschiedener Gemüsesorten⁹
mit Sauce Hollandaise^{2,9} und Salzkartoffeln 13,90 Euro

Gebackene Zucchini-Kartoffelkuchlein

mit Kräutersahne-Soße^{2,3,9}
und Tomatensalat⁷ 14,50 Euro

Gerne gehen wir auf Ihre Änderungswünsche ein. Berücksichtigen Sie bitte, dass wir für Ihre Änderungen, sofern sie nicht die Sättigungsbeilage betreffen, einen Mehraufwand von 0,50 € berechnen.

Spezialitäten des Hauses

Mistkarre

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
mit Bratkartoffeln^{2,3,8}, frischen Champignons,
Spiegelei, Buttergemüse⁹ und Sauce Hollandaise^{2,4,9} 20,90 Euro

Normandie

gebratene Schweinelende auf Calvadosrahm^{1,8,9}
mit gedünsteten Äpfeln⁸, Schmorzwiebeln,
und Kartoffelkroketten^{4,9} 21,90 Euro

Grillpfanne

Steaks von Rind, Pute und Schwein mit Kräuterbutter⁹,
Grilltomate^{7,8}, Schmorzwiebeln, Champignons,
Speckbohnen⁸, Sauce Choron^{2,4} und Bratkartoffeln^{2,3,8} 22,90 Euro

Geschnetzeltes "Züricher Art"

gebratene Schweinefiletspitzen mit frischen
Champignons in Rahmsoße⁹, Gemüsevariation⁹
und Röstitaler 19,90 Euro

Grillplatte (ab 2 Personen)

gegrillte Steaks von Rind, Schwein, Pute
mit Sauce Hollandaise^{2,4}, Bratenjus, Kräuterbutter⁹,
gebratenen Champignons, Gemüsevariation,
Grilltomate⁹, Kroketten^{9,4} und Bratkartoffeln^{2,3,8} pro Person 23,90 Euro

Spezialitäten

Steaks

Wir grillen Ihr Steak auf Wunsch english, medium oder well done. Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter.

Rumpsteak ‚Madagaskar‘ 250g

mit Pfeffer-Rahm⁹-Soße, Speckbohnen⁸
und Country Fries 25,90 Euro

Rumpsteak 250g

frische Champignons, Zwiebeln, Grilltomate⁹
und Bratkartoffeln^{2,3,8} 25,90Euro

Zwiebelrostbraten 250g

mit gebackenen Röstzwiebeln⁹, Bratkartoffeln
und einem Salatteller^{2,32,9} 25,90Euro

Surf & Turf

Rumpsteak 250g mit zwei Garnelenspießen^{2,3,4,9},
Ofenkartoffel mit Kräutercreme⁹, Grilltomate⁹ und Maiskolben⁹,
Kräuterbutter⁹ und Barbecue Soße^{1,2,4,9} 31,90 Euro

Unsere Weinempfehlung zu den Steakgerichten

Primitivo de Salento⁵

Ein trockener Rotwein aus Italien 0,20l 6,90 Euro

Samstags ist Weintag!

*Im Restaurant erhalten Sie zu jedem Hauptgang
eine Flasche Wein zum Sonderpreis von 17,00 Euro.*

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, Nüsse, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmitteln, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Gorch-Fock-Haus

Unsere Fischspezialitäten

Matjestopf ,Hausfrauenart‘

drei Matjesfilets² an pikanter Sahnesoße^{2,4,9}
mit Äpfeln⁸, Zwiebeln, Gewürzgurke^{2,4,9}
und Bratkartoffeln^{2,3,8} 15,90 Euro

mit extra Speckbohnen⁸ + 3,00 Euro

Siel- Wärters Lieblingspeise

drei verschiedene gebratene Seefischfilets
mit frischen Krabben^{2,3} auf Meerrettich⁵- und
Senfsoße^{9,10}, Bratkartoffeln^{2,3,8} und Salatteller^{2,3,8} 24,90 Euro

Pannfisch

in Eihülle gebratenes Schollen- und gebackenes Seefischfilet mit
Krabbenrührei^{2,3}, knusprigen Bratkartoffeln^{2,3,8}
und kleinem Salat^{2,3,8} 21,90 Euro

In Eihülle gebratenen Schollenfilets ,Finkenwerder Art‘

mit Speckstippe^{2,3,8}, Bratkartoffeln^{2,3,8}
und kleinem Salatteller^{2,3,8} 19,90 Euro

oder als ‚Büsumer Art‘ mit Nordseekrabben^{2,3} 24,90 Euro

Gebratenes Lachsfilet (250g)

mit Kräuterbutter⁹, Bratkartoffeln^{2,3,8}
und kleinem Salatteller^{2,3,8} 22,90 Euro

Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten

Riesling „Classic“

Qualitätswein b.A ⁵, trocken 0,20l 6,10 Euro

Unsere Schnitzel

Schweineschnitzel ‚Jäger Art‘

mit frischen Champignons in Rahmsoße⁹
und Pommes frites 15,70 Euro

Schweineschnitzel ‚Gärtnerin‘

mit Buttergemüse⁹, Sauce Hollandaise^{4,9}
und einer Ofenkartoffel⁹ mit Kräutercreme 15,70 Euro

Putenschnitzel ‚Florida‘

mit Pfirsich⁴ und Käse^{3,7,4} überbacken,
serviert mit Kroketten^{2,9} 15,70 Euro

Schweineschnitzel ‚Bauern Art‘

mit Schmorzwiebeln, frischen Champignons,
Speck^{2,3,8} und Paprika und Country fries 15,70 Euro

Schweineschnitzel Hamburger Art

mit frischen Nordseekrabben und 2 Spiegeleiern
und Pommes Frites 20,90 Euro

Auf Vorbestellung ab 2 Pers.

Spare-Ribs „satt“

Saftige Spare-Rips^{2,4} mit hausgemachter Barbecue-Sauce^{1,2,4,9},
Coleslaw^{2,4,9}, ofenfrischem Baguette^{1,2,4,9} und Country Fries

19,90 Euro p.P.

**Wir bitten um Voranmeldung spätestens am Vortag, da wir die
Ribs Frisch von unserem Lieferanten beziehen.**

Eis- und Dessertkompositionen

Eis mit heißen Kirschen

Bourbon-Vanille-Eiskrem^{1,9}

mit heißen Kirschen^{1,2} und Sahne⁹ 6,90 Euro

Frische Rote Grütze^{1,2,5}

mit Vanilleeis^{1,9} und Sahnehaube⁹ 5,90 Euro

Nussknacker

Walnuss-Eiskrem^{1,9,13} verfeinert mit karamellisierten

Walnussstückchen und Schokoladen-Eiskrem^{1,9} mit edlen

Schokosplittern^{1,2,4} und einem Tupfer Sahne⁹ 6,90 Euro

Eierlikörbecher

Bourbon-Vanille-Eiskrem^{1,9} und Schokoladen-Eiskrem^{1,9}

mit edlen Schokosplittern^{1,2,4}, einem Schuss Eierlikör^{2,9}

und Sahne⁹ 6,90 Euro

Ostfriesenbecher

Vanilleeis^{1,9} mit Rum-Rosinen⁵ und Vanillesahne⁹ 6,90 Euro

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis^{1,9} und Schlagsahne⁹ 7,50 Euro

Gemischtes Eis (3 Kugeln)^{1,9}

ohne Sahne 4,90 Euro

mit Sahne⁹ 5,50 Euro

Süße Verführungen

Gorch-Fock-Haus

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, Nüsse, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmitteln, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola, Mirinda, 7UP ^{1,2,3,4}	0,30 l	3,10 Euro	0,40 l	3,70 Euro
Pepsi-Cola light ^{1,2,3,5}	0,30 l	3,10 Euro	0,40 l	3,70 Euro
Spezi ^{1,2,3,4}	0,30 l	3,10 Euro	0,40 l	3,70 Euro
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,25 l	2,90 Euro	0,75 l	6,50 Euro
Apfelsaftschorle	0,30 l	3,10 Euro	0,40 l	3,70 Euro
Schweppes (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ^{4,11})				
			0,20 l	3,00 Euro
Orangensaft			0,20 l	3,30 Euro
Apfelsaft			0,20 l	3,30 Euro
Kirschnektar			0,20 l	3,50 Euro
Johannisbeernektar			0,20 l	3,50 Euro

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème ⁹				2,80 Euro
Kännchen Kaffee Crème ⁹				4,50 Euro
Cappuccino ⁹				3,50 Euro
Espresso ⁹				2,30 Euro
Espresso doppio ⁹				3,90 Euro
Latte Macchiato / Café au Lait ⁹				3,70 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne ⁹				3,70 Euro
Eilles Tee-Spezialitäten				2,80 Euro

Aperitif

Riesling Secco „Leichtsinn“	0,10 l	3,50 Euro		
Aperol Sprizz	0,20 l	6,50 Euro		
Sekt-Orange	0,10 l	4,00 Euro		

Diverse Mixgetränke

4 cl Spirituose mit Cola, O- Saft usw.				5,90 €
--	--	--	--	--------

1= koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3 = Zitronensäure, 4=Ascorbinsäure,

Gorch-Fock-Haus

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, Nüsse, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmitteln, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Bier vom Fass

Jever Pilsner	0,30 l	3,30 Euro	0,40 l	4,10 Euro
Radeberger Pilsener	0,30 l	3,30 Euro	0,40 l	4,10 Euro
Alsterwasser	0,30 l	3,30 Euro	0,40 l	4,10 Euro

Flaschenbier

Jever Fun (alkoholfrei) / Zitrone	0,33 l	3,30 Euro
Hövels Dunkelbier	0,50 l	5,10 Euro
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3,90 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,50 l	4,80 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,50 l	4,80 Euro
Schöfferhofer Kristallweizen	0,50 l	4,80 Euro
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,50 l	4,80 Euro

Edelspirituosen (2 cl)

Roner Williams Birne	40,0% Vol	4,50 Euro
Grappa Morbida di Moscato e Chardonnay	40,0% Vol	4,50 Euro
Cognac Hennessy	40,0% Vol	4,50 Euro

Klare Branntweine (2 cl)

Berentzen Korn	35,0% Vol	2,50 Euro
Jubiläums Aquavit	42,0% Vol	3,30 Euro
Malteser Kreuz	40,0% Vol	2,90 Euro
Linie Aquavit	41,5% Vol	3,20 Euro

Magenbitter (2 cl)

Jägermeister	35,0% Vol	2,90 Euro
Fernet Branca	42,0% Vol	2,90 Euro
Ramazotti	30,0% Vol	3,10 Euro
Baileys	17,0% Vol	3,10 Euro

Weißwein

	0,20 l	/	0,50 l	/	0,75 l
Riesling „Classic“⁵ Qualitätswein b. A, feinherb	6,10 Euro	/	13,90 Euro	/	19,90 Euro
Riesling Spätlese⁵ feinherb	6,10 Euro	/	13,90 Euro	/	19,90 Euro
Johannesberger Klaus⁵ Riesling, Spätlese, trocken	6,10 Euro	/	13,90 Euro	/	19,90 Euro
Johannesberger Erntebringer⁵ Kerner, Spätlese, mild	6,10 Euro	/	13,90 Euro	/	19,90 Euro
Rivaner⁵ Qualitätswein b. A, trocken	6,10 Euro	/	13,90 Euro	/	19,90 Euro
Chardonnay⁵ Qualitätswein b. A, trocken	6,10 Euro	/	13,90 Euro	/	19,90 Euro

Rotwein & Rosé

Komposition „R o t“⁵ Qualitätswein b. A, trocken	6,50 Euro	/	14,90 Euro	/	21,90 Euro
Villa Gutenberg Spätburgunder⁵ Qualitätswein. b. A, trocken oder feinherb	6,50 Euro	/	14,90 Euro	/	21,90 Euro
Primitivo del Salento⁵ Ein trockener Rotwein aus Italien	6,90 Euro	/	16,50 Euro	/	23,50 Euro
Rheingauer Spätburgunder Weißherbst⁵ Qualitätswein b. A, trocken oder halbtrocken	6,50 Euro	/	14,90 Euro	/	21,90 Euro

Sekt

„Rheingauer Leichtsinn“ Secco	0,75 l	17,50 Euro
Nägler Pikkolo, trocken	0,20 l	6,90 Euro
Weingut Nägler, Winzersekt Flaschengärung, trocken oder halbtrocken	0,75 l	22,50 Euro
Winkeler Hasensprung Riesling, Flaschengärung, brut oder trocken	0,75 l	25,50 Euro

Gorch-Fock-Haus

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 gewachst, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, Nüsse, 11 chininhaltig, 12 mit Süßungsmitteln, 13 enthält eine Phenylalaninquelle